











Restaurant Mare Nostrum











PLATS DE TEMPORADA / PLATOS DE TEMPORADA

Gaspaxo a l'estil Andalús amb picada de verdures Gazpacho al estilo andalús con picada de verduras	11,50
 Amanida de sardines fumades de Santoña amb tomàquets eco Ensalada de sardinas ahumadas de Santoña con tomates eco	13,20
 Anxoves del Cantàbric "o/o" amb pa de coca amb tomàquet Anchoas del Cantábrico "o/o" con pan de coca con tomate	13,50
  Amanida de ventresca de tonyina fresca escabetchada, tomàquets i patata Ensalada de ventresca de atún fresco escabechado con tomates y patata	14,50
  Arròs sucós de gambes vermelles amb sípia i cloïsses (mín. 2 pers.) Arroz meloso de gambas rojas con sepia i almejas (mín. 2 pers.)	23,50 p.p
   	

ENTRANTS / ENTRANTES

Bunyols de Bacallà casolans Buñuelos de bacalao hechos en casa	12,20
    Fritura de peix de platja Fritura de pescadito a la plancha	12,25
  Calamarsets de platja fregits a l'andalusa amb pebrots del Padrón Calamarcitos de playa fritos a la andaluza con pimientos del Padrón	15,50
  Calamars a la romana casolans Calamares a la romana caseros	18,25
    Pernil ibèric de la D. O. Guijuelo Jamón Ibérico del D.O. Guijuelo	21,75

MARISC / MARISCO

Musclos al vapor amb picada d'all i julivert Mejillones al vapor con picada de ajos y perejil	12,50
 Musclos amb salsa marinera de tomàquet, ametlles i alfàbrega Mejillones con salsa marinera de tomate, almendras y albahaca	14,25
   Gambes vermelles de la costa del Garraf a la planxa Gambas rojas de la costa del Garraf a la plancha	s.m.
 Escamarlans oberts gratinats amb muselina d'allioli Cigalas abiertas gratinadas con muselina de alioli	25,75
    Cloïsses fines de Carril a la planxa Almejas finas de Carril a la plancha	26,50
	

ARROSSOS I ROSSEJAT DE FIDEUS / ARROCES Y FIDEUAS

Rossejat de fideus amb escamarlans, sèpia i allioli Fideuada con sepia, cigalas y alioli	19,90 p.p
      Arròs negre amb sèpia i marisc Arroz negro con sepia y marisco	20,10 p.p
   	

Restaurant Mare Nostrum

Paella a la marinera amb marisc i sèpia	21,00 p.p.
<i>Paella a la marinera con marisco y sepia</i>	
Paella parellada amb marisc, sèpia i carxofes	20,50 p.p
<i>Paella parellada de marisco, sepia y alcachofas</i>	
Arròs caldós amb llamàntol	25,90 p.p.
<i>Arroz caldoso con bogavante</i>	

PEIXOS / PESCADOS

Calamarcets de platja a la planxa amb pebrots del Padrón	16,50
<i>Calamarcitos de playa a la plancha con pimientos de Padrón</i>	
Orada al forn amb vi blanc i patates	21,50
<i>Dorada al horno con vino blanco y patatas panaderas</i>	
Llenguado a la planxa amb verdures al vapor	22,50
<i>Lenguado a la plancha con verduras al vapor</i>	
Llenguado Meuniere	23,90
<i>Lenguado a la Meuniere</i>	
Turbot a la brasa (mínim 2 per)	25,75 p.p.
<i>Rodaballo a la brasa (mín. 2 per.)</i>	
Llobarro a la sal o brasa	26,50
<i>Lubina a la sal, horno o brasa</i>	
Llobarro al forn amb la seva guarnició	26,50
<i>Lubina al horno con su guarnición</i>	
Rap i gambes Mare Nostrum, gratinat amb muselina d'allioli	26,70
<i>Rape Mare Nostrum con gambas, gratinado con muselina de alioli</i>	
Rap a la brasa amb refregit d'allís i bitxo	25,10
<i>Rape a la brasa con refrito de ajos y guindilla</i>	

CARNES I ROSTITS / CARNES

Filet de vedella de Girona a la brasa amb patates i pebrots del Padrón	24,70
<i>Solomillo de ternera de Girona con patatas y pimientos del Padrón</i>	
Filet de vedella de Girona amb salsa de vi de Malvasia de Sitges i bolets	26,10
<i>Solomillo de ternera de Girona con salsa de vino de Malvasia de Sitges y setas</i>	

PASTISSERIA CASOLANA / PASTELERÍA DE LA CASA

Servei de pa / Servicio de pan	8,50
Disposem de pa sense gluten / disponemos de pan sin gluten	1,90

Pregunta per les nostres suggerències del dia
Pregunta por nuestras sugerencias del día!
Informació sobre els al·lèrgens / información sobre los alérgenos

	Api / Apio		Cereals / Cereales		Sulfits / Sulfitos		Ou / Huevo		
	Llet / Leche		Peix / Pescado		Mol·lusc / Moluscos		Sésam / Sésamo		
	Crustacis / Crustaceos		Fruita seca / Frutos secos		Soja / Soya		Tramussos / Altramuces		
	Mostassa / Mostaza		Cacuetes / Cacahuetes						